

FRITAJA OD ŠPAROGA I PRŠUTA

- 5 jaja
- 50-tak šparoga
- 2 mlada luka ili 3 ljutike
- 3-4 fite pršuta
- malo maslinova ulja
- sol, papar

Šparoge morate znati očistiti, a to je da ih lagano lomite dok ne dođete do dijela stabljike gdje neće da se slomi nego se savije. Taj dio stavite sa strane (iskoristite ga za juhu). Na malo maslinova ulja najprije stavite sitno nasjeckani mladi luk ili ljutiku. Zatim dodajte vrhove šparoga i neka se to dinsta na laganoj vatri par minuta. Ako mislite da su vam šparoge malo starije i tvrđe dodajte malo vode, ali pazite da prije nego što ubacite jaja voda mora ispariti. Na kraju dodajte isjeckani pršut, par puta promiješajte na vatri pa ubacite umućena jaja koja ste samo malo posolili (pršut je dosta slan).

Frigajte dok se jaja iz tekućeg stanja ne pretvore u ukusnu kajganu, omlet ili fritaju. Ja za ovo koristim wok, a vi možete koristiti i tavu. Ne zaboravite uz ovu fritaju poslužiti i kakvu čašicu raslađenog bilog vina. U slast!!!!

